

1ª Semana | 1st Week

MENU ALMOÇO | LUNCH MENU

Buffet de Entradas, Saladas e Sobremesas*

*Starter, Salads and Desserts Buffet**

15,00€

Buffet +1 Prato Principal* | *Buffet + 1 Main Dish**

19,00€

1 bebida* | *1 drink**

*Água mineral ou refrigerante ou copo de vinho – Vinho Seleção Hotel Roma

**Mineral water or soft drink or glass of wine – Hotel Roma Selection Wine*

Segunda-Feira | Monday

Consome de aves com aroma de hortelã
Poultry consommé with a hint of mint

Arroz malandrinho de tamboril com coentros
Monkfish rice with cilantro

Peito de frango recheado com espinafres e farinheira, batata assada e molho de caril
Chicken breast stuffed with spinach and Portuguese sausage, roasted potatoes, and curry

Esparguete salteado com legumes e molho pesto 
Sautéed spaghetti with vegetables and pesto sauce

Terça-Feira | Tuesday

Aveludado de abóbora com sementes sésamo
Pumpkin velouté with sesame seeds

Pataniscas de bacalhau com arroz de tomate
Codfish fritters with tomato rice

Entremeada de novilho grelhado com misto de legumes e batata ponte nova frita
Grilled beef brisket with mixed vegetables and French fries

Chilli de soja com arroz basmati 
Soy chili with basmati rice

Quarta-Feira | Wednesday

Minestrone de legumes aromatizada com manjeriço
Vegetable minestrone flavored with basil

Bacalhau à florentina com espinafres
Cod Florentine with spinach

Lombinho de porco em vinha de alhos com migas alentejanas
Pork tenderloin marinated in garlic with migas

Beringela recheada com couscous de legumes 
Stuffed eggplant with vegetable couscous



Prato Vegetariano | *Vegetarian Dish*

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de Reclamações disponível. Os preços incluem IVA à taxa legal.

1ª Semana | 1st Week

Quinta-Feira | Thursday

Sopa de tomate com ovo e hortelã da ribeira
Tomato soup with egg and wild mint

Choco frito à Setubalense com batata frita e molho tártaro
Fried cuttlefish à la Setubalense with French fries and tartar sauce

Strogonoff de peru com cogumelos e arroz thai
Turkey stroganoff with mushrooms and Thai rice.

Brás de legumes 
Brás Vegetables

Sexta-Feira | Friday

Sopa de grão com espinafres
Chickpea soup with spinach

Asa de raia frita com migas de coentro
Fried ray wing with coriander migas

Secretos de porco grelhados com batata gratinada e misto de legumes
Grilled pork "secretos" with gratin potatoes and mixed vegetables

Mexidinho de tofu com rebentos de feijão mungo e cogumelos 
Stir-fried tofu with mung bean sprouts and mushrooms

Sábado | Saturday

Creme de favas com enchidos
Fava bean cream with cured sausages

Tempura de perca com arroz de feijão
Perch tempura with bean rice

Francesinha à moda do porto com batata frita
Porto-style Francesinha with French fries

Caril de grão com arroz basmati 
Chickpea curry with basmati rice

Domingo | Sunday

Capuchino de cogumelos com aroma de tomilho crocante de chouriço
Mushroom cappuccino with a hint of thyme and crispy chorizo

Cozido à portuguesa
"Cozido à portuguesa"

Tortelinis de espinafre em leve molho de natas 
Spinach tortellini in a light cream sauce

 Prato Vegetariano | Vegetarian Dish

2ª Semana | 2nd Week

MENU ALMOÇO | LUNCH MENU

Buffet de Entradas, Saladas e Sobremesas*

*Starter, Salads and Desserts Buffet**

15,00€

Buffet +1 Prato Principal* | *Buffet + 1 Main Dish**

19,00€

1 bebida* | *1 drink**

*Água mineral ou refrigerante ou copo de vinho – Vinho Seleção Hotel Roma

**Mineral water or soft drink or glass of wine – Hotel Roma Selection Wine*

Segunda-Feira | Monday

Sopa de feijão branco com enchidos e aroma de hortelã
White bean soup with cured sausages and a hint of mint

Espadarte grelhado com molho de caril e arroz thai
Grilled swordfish with curry sauce and Thai rice

Carne de porco à portuguesa com pickles e azeitonas
Portuguese-style pork with pickles and olives

Risoto de tofu com curgete 
Tofu risotto with zucchini

Terça-Feira | Tuesday

Creme de beterraba com couve-flor salteada
Beetroot cream with sautéed cauliflower

Bacalhau à Brás
Codfish with scrambled eggs, potatoes, and onions

Bife à portuguesa com presunto e batata sauté
Steak with ham and sautéed potatoes

Omelete de cogumelos com batata ponte nova 
Mushroom omelet with French fries

Quarta-Feira | Wednesday

Creme de ervilha com hortelã e bacon crocante
Pea cream with mint and crispy bacon

Peixe galo panado em escabeche com batata rosti
Battered scabbard fish in escabeche with rösti potatoes

Bife de frango panado com amendoim, puré de maçã e legumes salteados
Breaded chicken steak with peanuts, apple purée, and sautéed vegetables

Strogonoff de seitan com puré de batata 
Seitan stroganoff with mashed potatoes



Prato Vegetariano | *Vegetarian Dish*

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de Reclamações disponível. Os preços incluem IVA à taxa legal.

2ª Semana | 2nd Week

Quinta-Feira | Thursday

Capuchino de espargos verdes com funcho
Green asparagus cappuccino with fennel

Joaquinzinhos fritos com cebolada e açorda de tomate
Fried Joaquinzhinhos with caramelized onions and tomato "açorda"

Costeleta do cachaço de porco grelhada com molho de queijo, legumes e puré de batata
Grilled pork neck chop with cheese sauce, gratin vegetables, and mashed potatoes

Bolonhesa de soja 
Soy Bolognese

Sexta-Feira | Friday

Caldo verde com chouriço
Caldo Verde with chorizo

Tranche de perca com risoto do mar
Perch fillet with seafood risotto

Vitela estufada em molho de legumes com migas de couve, broa e feijão frade
Stewed veal in vegetable sauce with collard greens migas, cornbread, and black-eyed peas

Tempura de tofu com arroz de tomate 
Tofu tempura with tomato rice

Sábado | Saturday

Consomé de cogumelos selvagens com massa soba e cebolo
Wild mushroom consommé with soba noodles and scallions

Empada de salmão com espinafres e queijo creme
Salmon pie with spinach and cream cheese

Arroz de pato à antiga com enchidos
Traditional duck rice with cured sausages

Lasanha de legumes 
Vegetable lasagna

Domingo | Sunday

Vichyssoise de alho francês com natas e cebolinho
Leek Vichyssoise with cream and chives

Polvo à lagareiro com batata a murro
Octopus à Lagareiro with smashed potatoes

Goulash de seitan e cogumelos 
Seitan and mushroom goulash

 Prato Vegetariano | Vegetarian Dish

3ª Semana | 3rd Week

MENU ALMOÇO | LUNCH MENU

Buffet de Entradas, Saladas e Sobremesas*

*Starter, Salads and Desserts Buffet**

15,00€

Buffet +1 Prato Principal* | *Buffet + 1 Main Dish**

19,00€

1 bebida* | *1 drink**

*Água mineral ou refrigerante ou copo de vinho – Vinho Seleção Hotel Roma

**Mineral water or soft drink or glass of wine – Hotel Roma Selection Wine*

Segunda-Feira | Monday

Consome de aves com aroma de hortelã
Poultry consommé with a hint of mint

Arroz malandrinho de tamboril com coentros
Monkfish rice with cilantro

Peito de frango recheado com espinafres e farinheira, batata assada e molho de caril
Chicken breast stuffed with spinach and Portuguese sausage, roasted potatoes, and curry

Esparguete salteado com legumes e molho pesto 
Sautéed spaghetti with vegetables and pesto sauce

Terça-Feira | Tuesday

Aveludado de abóbora com sementes sésamo
Pumpkin velouté with sesame seeds

Pataniscas de bacalhau com arroz de tomate
Codfish fritters with tomato rice

Entremeada de novilho grelhado com misto de legumes e batata ponte nova frita
Grilled beef brisket with mixed vegetables and French fries

Chilli de soja com arroz basmati 
Soy chili with basmati rice

Quarta-Feira | Wednesday

Minestrone de legumes aromatizada com manjeriço
Vegetable minestrone flavored with basil

Bacalhau à florentina com espinafres
Cod Florentine with spinach

Lombinho de porco em vinha de alhos com migas alentejanas
Pork tenderloin marinated in garlic with migas

Beringela recheada com couscous de legumes 
Stuffed eggplant with vegetable couscous



Prato Vegetariano | *Vegetarian Dish*

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de Reclamações disponível. Os preços incluem IVA à taxa legal.

3ª Semana | 3rd Week

Quinta-Feira | Thursday

Sopa de tomate com ovo e hortelã da ribeira
Tomato soup with egg and wild mint

Choco frito à Setubalense com batata frita e molho tártaro
Fried cuttlefish à la Setubalense with French fries and tartar sauce

Strogonoff de peru com cogumelos e arroz thai
Turkey stroganoff with mushrooms and Thai rice.

Brás de legumes 
Brás Vegetables

Sexta-Feira | Friday

Sopa de grão com espinafres
Chickpea soup with spinach

Asa de raia frita com migas de coentro
Fried ray wing with coriander migas

Secretos de porco grelhados com batata gratinada e misto de legumes
Grilled pork "secretos" with gratin potatoes and mixed vegetables

Mexidinho de tofu com rebentos de feijão mungo e cogumelos 
Stir-fried tofu with mung bean sprouts and mushrooms

Sábado | Saturday

Creme de favas com enchidos
Fava bean cream with cured sausages

Tempura de perca com arroz de feijão
Perch tempura with bean rice

Francesinha à moda do porto com batata frita
Porto-style Francesinha with French fries

Caril de grão com arroz basmati 
Chickpea curry with basmati rice

Domingo | Sunday

Capuchino de cogumelos com aroma de tomilho crocante de chouriço
Mushroom cappuccino with a hint of thyme and crispy chorizo

Ensopado de borrego
Lamb Stew

Tortelinis de espinafre em leve molho de natas 
Spinach tortellini in a light cream sauce

 Prato Vegetariano | Vegetarian Dish

4ª Semana | 4th Week

MENU ALMOÇO | LUNCH MENU

Buffet de Entradas, Saladas e Sobremesas*

*Starter, Salads and Desserts Buffet**

15,00€

Buffet +1 Prato Principal* | *Buffet + 1 Main Dish**

19,00€

1 bebida* | *1 drink**

*Água mineral ou refrigerante ou copo de vinho – Vinho Seleção Hotel Roma

**Mineral water or soft drink or glass of wine – Hotel Roma Selection Wine*

Segunda-Feira | Monday

Sopa de feijão branco com enchidos e aroma de hortelã
White bean soup with cured sausages and a hint of mint

Espadarte grelhado com molho de caril e arroz thai
Grilled swordfish with curry sauce and Thai rice

Carne de porco à portuguesa com pickles e azeitonas
Portuguese-style pork with pickles and olives

Risoto de tofu com curgete 
Tofu risotto with zucchini

Terça-Feira | Tuesday

Creme de beterraba com couve-flor salteada
Beetroot cream with sautéed cauliflower

Bacalhau à Brás
Codfish with scrambled eggs, potatoes, and onions

Bife à portuguesa com presunto e batata sauté
Steak with ham and sautéed potatoes

Omelete de cogumelos com batata ponte nova 
Mushroom omelet with French fries

Quarta-Feira | Wednesday

Creme de ervilha com hortelã e bacon crocante
Pea cream with mint and crispy bacon

Peixe galo panado em escabeche com batata rosti
Jonh Dory fish in escabeche with rösti potatoes

Bife de frango panado com amendoim, puré de maçã e legumes salteados
Breaded chicken steak with peanuts, apple purée, and sautéed vegetables

Strogonoff de seitan com puré de batata 
Seitan stroganoff with mashed potatoes

 Prato Vegetariano | *Vegetarian Dish*

Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Livro de Reclamações disponível. Os preços incluem IVA à taxa legal.

4ª Semana | 4th Week

Quinta-Feira | Thursday

Capuchino de espargos verdes com funcho
Green asparagus cappuccino with fennel

Joaquinzinhos fritos com cebolada e açorda de tomate
Fried Joaquinzhinhos with caramelized onions and tomato "açorda"

Costeleta do cachaço de porco grelhada com molho de queijo, legumes e puré de batata
Grilled pork neck chop with cheese sauce, gratin vegetables, and mashed potatoes

Bolonhesa de soja 
Soy Bolognese

Sexta-Feira | Friday

Caldo verde com chouriço
Caldo Verde with chorizo

Tranche de perca com risoto do mar
Perch fillet with seafood risotto

Vitela estufada em molho de legumes com migas de couve, broa e feijão frade
Stewed veal in vegetable sauce with collard greens migas, cornbread, and black-eyed peas

Tempura de tofu com arroz de tomate 
Tofu tempura with tomato rice

Sábado | Saturday

Consomme de cogumelos selvagens com massa soba e cebolo
Wild mushroom consommé with soba noodles and scallions

Empada de salmão com espinafres e queijo creme
Salmon pie with spinach and cream cheese

Arroz de pato à antiga com enchidos
Traditional duck rice with cured sausages

Lasanha de legumes 
Vegetable lasagna

Domingo | Sunday

Vichyssoise de alho francês com natas e cebolinho
Leek Vichyssoise with cream and chives

Cataplana de peixe
Fish Cataplana

Goulash de seitan e cogumelos 
Seitan and mushroom goulash

 Prato Vegetariano | Vegetarian Dish